

西東京市の おいしいガイド!

お店の自慢を食べ歩き

西東京市の
逸品

飲食店&
持ち帰り店
厳選

46

よいもの発見! 逸品めぐり



逸品番号・逸品名

市民推薦★店舗名

ページ

1	特製カレー南蛮（うどん）	★ 光盛庵（こうせいあん）	P4
2	自家製ソーセージ	CASUAL DINING BAR 昇雲	P5
3	オリジナルローストビーフ	Casual Dining 邑（ゆう）	P6
4	豚の角煮（ラフティ）	やんばる	P7
5	ライチ巻きの黒酢豚	中国家庭料理 墨花居（ぼっかきょ）田無店	P8
6	スマイルズ手ごねハンバーグ	スマイルズ・グリル	P9
7	コラーゲンたっぷりの大鶏雑炊	★ やきとり だるまん	P10
8	健蔵の串揚げ	健蔵	P11
9	肉みそうどん	★ 甚六	P12
10	札幌風味噌らーめん	丸め 田無ファミリーランド店	P13
11	ひばりバーガー	CAFE&DINING 89（エイティナイン）	P14
12	一丸特撰みそらめん	中華そば 一丸（かすまる）	P15
13	だし厚焼玉子	磯料理 巽（たつみ）	P16
14	五目釜めし	鳥ぶん	P17
15	黒ゴマ担々麺	中華料理 暁（しょう）	P18
16	かきの天ざるそば	朝日屋そば店	P19
17	カレー南蛮うどん	辰巳庵 本店	P20
18	マルゲリータ	PIZZERIA-EN（ピッツェリア・エン）	P21
19	ポテトサラダは店によって全然違う	ワイン酒場 いちそう	P22
20	管理栄養士におまかせランチプレート	Café Run & Happy（カフェ ラナンドゥハッピー）	P23
21	黒煮込み	日本酒ダイニング 吉之助（きちのすけ）	P24
22	天せいろ そば	辰巳庵 ひばりが丘店	P25
23	武蔵野カレー饅頭（うどん）	武蔵野肉汁うどん 金豚雲（きんとんうん）	P26
24	どら夢すこ	い志井菓子店	P28
25	西東京ソーセージ	手づくりハム工房 カッセル	P29
26	一菓入魂 マドレーヌ「織」	★ パティスリー ムッシュエム	P30
27	抹茶入りくき茶「たなしのE」	細沼園	P31
28	武蔵野マドレーヌ	武蔵野菓子工房	P32
29	きみまろん	むさし梅月	P33
30	溶岩パン「プレーン・クルミ」	溶岩窯のパン工房 グラスハープ	P34
31	西東京梅酒	玉川屋	P35
32	ショコラシエル	パティスリーオン	P36
33	サーターアンドギー	パン工房 キャロット	P37
34	もちもち食パン	石窯パン工房 ウーノ	P38
35	たまり漬け干納豆	保谷納豆	P39
36	シフォンケーキ	アジュール	P40
37	やぎサブレ	Biscuita（ビスケット）	P41
38	パイナップルバナラジャム	プチ果房 ヴァリエ	P42
39	クリームパン	パンステージ マイ	P43
40	ライ麦パン	パンの家 ぐれいぶ	P44
41	プチシュークリーム	菓子工房 KIQCHI（キクチ）	P45
42	きんぴらごぼうかりん糖	旭製菓	P46
43	栗羊羹	こしの	P47
44	おつまみ揚げ	太清（だいせい） かまぼこ店	P48
45	あんずどら焼	お菓子處 吉乃	P49
46	ひじきの煮物	桔梗	P50

●選考の経緯／逸品ステッカーについて……P51

●西東京市逸品MAP……P52-P53

●応援コメント……P54-P55

●会長のご挨拶……P55

※①～②③は店舗でのお食事、②④～④⑥はお持ち帰り商品です。

※税込価格（消費税8%）・店舗情報等は、平成27年7月現在のものです。税込表記の無い金額は税別価格です。

西東京市の一店逸品

店舗でのお食事

1 ~ 23



お店情報：店舗名

-  所在地
-  電話番号
-  営業時間・定休日
-  URL（ホームページ）
-  その他情報

※税込価格（消費税8%）・店舗情報等は、平成27年7月現在のものです。税込表記の無い金額は税別価格です。

特製カレー南蛮(うどん)



老若男女に愛されてきた老舗の逸品



ランチは半ライス付きで842円、単品は756円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

昭和2年創業、現在3代目となる老舗で、ずっと変わらぬ味といえば、この逸品。

「カレー粉も大正14年創業の間屋が作り続けているものだから、懐かしい味だといわれるお客様が多いですね」と、店舗責任者の京近紀子さん。

ネギと国産豚のバラ肉が入ったスープは、同店特製の手打ち麺によく絡むとろみ加減で、ネギの甘さが絶妙。ランチでは半ライスがつくが、麺を食べた後に、そのライスをスープに入れて食べる人も多い、というのも納得。お好みで蕎麦にすることもできるそう。

焼酎のそば湯割など、一杯を楽しむお客様も来るお店。〈YT〉

食欲が落ちた時にも、汗をかきたいときにも、オススメの一品です



オーナーの高崎さん



光盛庵 (こうせいあん)

🏠 田無町2-1-1 アスタ3階(田無駅徒歩1分)

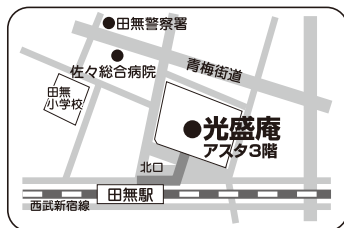
☎ 042-460-2263

🕒 11:00~22:00(L.O.21:15)
定休日: 元日

💻 <http://www.asta.co.jp/asta/floor/3f/koseian.html>

■座席数: 44席(うち座敷16席) ■駐車場: 有り(アスタ地下駐車場を利用)

■お子様連れ: 可 ■11:00~14:00は禁煙



自家製ソーセージ

ドイツビールがひきたつジューシーソーセージ



特製のケチャップや粒マスタードで。自家製ソーセージ 2本500円（税込）

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

田無駅前、アスタ裏の飲食店ビル5階にあるこのバーは、ドイツの有名なピルスナービール「ヴァルシュタイナー」の生が飲める貴重な店。自慢の自家製ソーセージは、20cmはあるビッグサイズ。豚バラ肉は粗挽きに、ロース肉は細かく挽いてオリジナルブレンドの香辛料を加えて腸づめしてボイル、仕上げに軽く焼き目をつけて供される。塩分が抑えてあって、香辛料も程よくジューシー! 「つまみのおいしいバー」というだけあって、「牛タンのロースト」「お刺身生ハム」「自家製ピクルス」「昇雲特製ポテトサラダ」など力が入ったメニューがズラリ。ウイスキーやワインなどの品ぞろえも充実。20:00まではビールや飲み物が特別料金になるハッピーアワーを実施中。〈MW〉

ビールの女王ヴァルシュタイナーの生をぜひどうぞ!

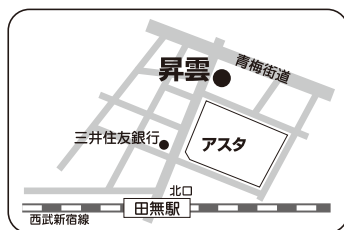


店長の岸本さん



CASUAL DINING BAR 昇雲

- 🏠 田無町2-2-3 スカイビル5階（田無駅徒歩3分）
- ☎ 042-446-7000
- 🕒 月・水・木・日曜18:00～翌3:00(翌L.O.2:00)
金・土曜・祝前日は～翌5:00(L.O.4:00)まで
定休日：火曜日
- 💻 <http://www.hanshou.co.jp/shoun/>
- 座席数：全20席(カウンター6席／テーブル14席)
- 駐車場：無し ■お子様連れ：可 ■喫煙可



オリジナルローストビーフ

柔らか牛肉に醤油ベースのガーリック風味が食欲をそそる



オリジナルローストビーフ(120g) 1,058円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

お店の看板メニュー、ローストビーフにたっぷりかかっているのはオリジナルの赤ワインソース。醤油ベースでオニオンたっぷり、ガーリックが効いている。肉が柔らかく、全体にピンク色なのは牛の赤身に焼き色を付けてから真空パックしてじっくり仕上げているから。1・2人前からグループ向きまで量が選べる。また、人気の「邑サラダ」でもこのローストビーフが食べられる。さっぱり味で食べたい人はこちらで。女性に人気なのはランチの「ローストビーフライスプレート(卵黄のせ)」。ミニサラダ・ミニスイーツ・フリードリンク付きで1,058円(税込)とお得なので、ランチ客の8割が注文するとか。男性スタッフの皆さんの対応も爽やかで居心地のよい店。 <MW>

女性のおひとり様も大歓迎。
気軽にご来店ください!



店長の梅原さん



Casual Dining 邑 (ゆう)



田無町2-14-22 (田無駅徒歩3分)



042-427-5046



11:30~15:00(L.O.14:30)/17:00~翌1:00(L.O.24:00)
日曜は~24:00(L.O.23:00)/定休日:無休



<http://www.ys-kitchen.jp>



■座席数:全25席(カウンター8席/テーブル17席)



■駐車場:無し



■お子様連れ:可



■昼は分煙



豚の角煮（ラフティ）

黒糖と泡盛、醤油で甘辛く煮込んだ本場沖縄の味



食欲をそえられるにおいも魅力的な豚の角煮 650円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

沖縄で食べる豚の角煮（ラフティ）は、黒糖と泡盛、醤油しか使わない濃い味付けが特徴だ。箸で切れるほど柔らかい。このお店では、本場沖縄のラフティを味わうことができる。店主の武藤さんは、平成25年に母方のルーツである沖縄を意識してお店を開業した。一番人気のメニューがこの角煮。しっかりとだしの染みた肉を口に入れると、柔らかくてかまなくても溶けていく感じだ。だしの甘い味とにおい、それに肉の旨味が口いっぱいに広がる。子どもから大人まで、年齢に関係なく喜ばれる味にするため、肉を焼いたり煮たり寝かせたり、2日間もかけて下準備をしているという。手間暇を惜しまないからこそ出せる本格的な味だ。

〈YO〉

どうすれば肉の旨味や脂分が逃げないか、ずいぶん工夫しました



店主の武藤さん



やんばる

🏠 田無町3-5-20-3（田無駅徒歩6分）

☎ 042-467-5355

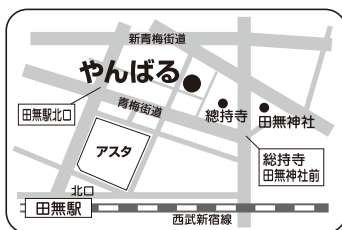
🕒 17:00～翌3:00

定休日：日曜日（月曜が祝日の場合は営業。月曜代休）

🌐 <https://www.facebook.com/hiro.yanbaru>

■座席数：全26席（テーブル12席／カウンター8席／座敷6名）

■駐車場：無し ■お子様連れ：可 ■喫煙可



ライチ巻きの黒酢酢豚

あと味スッキリ、さっぱり酢豚



ライチ巻きの黒酢酢豚760円(税込)。注文は2個から、1個単位で増やせる

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

ライチの固い皮をひとつひとつ剥いて、さらに豚バラ肉で巻くという手の込んだ逸品は、家庭では作れない味。パリッと揚がった肉の中に、柔らかいライチの甘みが活きており、さっぱりあっさりしているので、ひとりでいくつも食べられる。

地場野菜をおいしく食べることを心がけてきた店が、野菜の無農薬栽培にも挑戦し始めた。「新鮮な野菜のおいしさがよりわかるようになりました」という店長お手製の野菜も、あなたの一皿に登場するかもしれない。

「墨で描いた花のある建物」という店名どおり、水墨画の花や、漢詩で壁が彩られている。しかし決して敷居は高くなく、日常のランチからちょっとしたパーティまでお任せの店。〈YT〉

お一人でも、お気軽にお越しください。キッズプレートもございます



店長の森さん



中国家庭料理 墨花居(ぼっかきょ) 田無店

🏠 田無町4-24-1 k-house3 1階 (田無駅徒歩3分)

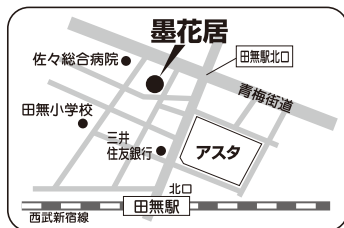
☎ 042-451-8852

🕒 平日11:30~15:00(L.O.14:30)/17:00~22:30(L.O.21:30)
土・日・祝日11:30~22:30(L.O.21:30)/定休日: 無休(年末一部)

💻 <http://bokkakyo.blog61.fc2.com/>

■座席数: 全80席(テーブル席) ■駐車場: 提携駐車場有り

■お子様連れ: 可 ■平日は分煙/土・日・祝日はテラス席を除き禁煙



スマイルズ 手ごねハンバーグ

和牛100%手ごねジューシーハンバーグ



手ごねハンバーグ レギュラー(250g) 1,230円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

平成24年のリニューアルで人気のあったハンバーグをメインに。ナイフを入れた瞬間、溢れ出る肉汁に驚く方も多いとのこと。北海道産和牛100%だからこそのミディアムレアで、肉の旨味がじゅわっと口に広がる。手間をかけて作ったマッシュポテトと野菜炒めをつけ合わせにし、こだわりのソースとたっぷりの肉汁を絡めて楽しめる。

常連さんにも頻繁に足を運んでほしいとソースは季節のものを含めて6種類を用意。特製デミグラスソースは牛の骨からダシをとるフンドボー作りから始め、完成に2、3日を要する。ランチは、ライス、スープ、サラダのセットで950円。アルコールも豊富に用意し、昼も夜も楽しめる。〈MH〉

和牛100%ならではの食感と肉汁トッピングも楽しんでください



店長の中村さん



スマイルズ・グリル

🏠 田無町4-29-3 SAビル1階 (田無駅徒歩3分)

☎ 042-468-5151

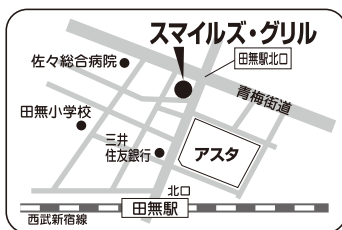
🕒 平日11:00~15:00 / 17:00~24:30 (L.O.24:00)
土・日・祝日11:00~24:30 (L.O.24:00) / 定休日：無休

🌐 <https://ja-jp.facebook.com/smilesgrill>

■座席数：全36席(テーブル×5、カウンター9席、テラス4席)

■駐車場：無し ■お子様連れ：可(子供用椅子有り)

■昼：分煙(テラス席のみ喫煙) 夜：喫煙可



コラーゲンたっぷりの大山鶏雑炊



大山鶏のだしが絶品。飲んだ後の締めの雑炊



夢中になって食べてしまえる大山鶏雑炊 580円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

田無駅南口を出るとすぐに看板が見える。階段を上ってお店に入ると、ひと昔前にタイムスリップしたような空間が広がる。40~60代のサラリーマンが仕事帰りに寄っていく。やきとりとビール、お酒を楽しんだあとは、決まってみなさん、大山鶏雑炊を注文。この雑炊を食べるときは、だれもが無口になってしまう。お腹がいっぱいになったあとでも、スープの最後の一滴まで残さずに完食できるから不思議だ。この雑炊、最初は、店主の母親の蓉子さんが、スタッフのまかないとして作ったもの。たまたま常連のお客様に出したところ、「おいしいからメニューにした方がいい」と言われて出すようになった。5年前まで競輪選手だった店主の話にも耳を傾けてみたい。〈Y〇〉

あっさりした味です。コラーゲンたっぷりで、体にもいい雑炊です



店主の横山さん



やきとり だるまん

🏠 南町4-1-15 2階 (田無駅徒歩30秒)

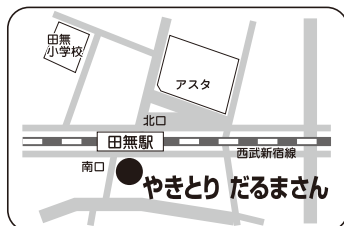
☎ 042-467-2528

✓ 16:30~23:00 (L.O.食事22:00/飲み物22:30)
定休日: 日曜日

📺 -

■ 座席数: 全41席(カウンター6席/テーブル7)

■ 駐車場: 無し ■ お子様連れ: 可 ■ 喫煙可



健蔵の串揚げ

素材の旨みが生きる薄皮の串揚げ



左からナス、串カツ、エビ、うずら卵、アスパラ各100円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

長年、飲食業で経験を積んだ店主が独立し、平成25年にオープンさせた「健蔵」。「近所の方が気軽に立ち寄り、心置きなく楽しんでもらえるような息の長い商売をしたい」という気持ちがこもった店には、会社帰りのサラリーマン、家族連れ、ぶらりと立ち寄る1人客などで、連日にぎわっている。

「健蔵の串揚げ」はひと口大にカットした旬の野菜や肉、魚介類に粉状のパン粉をさっとつけて揚げる関西風。サクッと薄い衣は油切れがよく、酒の肴に何本でも食べられる。季節によって西東京市内産の野菜を使用するという地産地消の心意気も嬉しい。果物、野菜、ワインなどを入れて煮込む自家製ウスターソースはフルーティーな味わいで、串揚げにぴったりだ。〈CB〉

旨みのある旬の野菜や
ジューシーな肉の串揚げが好評です



店長の原田さん



健蔵

🏠 南町4-4-2 プリンスプラザ田無1階（田無駅徒歩3分）

☎ 042-451-5808

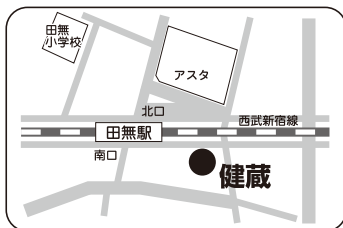
🕒 15:00～翌3:00

定休日：火曜日

🌐 <https://www.facebook.com/kenzo.kenzo.628>

■座席数：10席

■駐車場：無し ■お子様連れ：可 ■喫煙可



田無の地に、こだわりうどん「甚六」在り！



価格もこだわり！「肉みそうどん」650円(税込)。“冷やし”も一年通して人気

逸品チェック！

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「田無では、うどんをみそ味で食べる習慣がなかったでしょ。面白いと思ってね」と人懐こい笑顔で話すのは「甚六」店主の天野さん。田無駅北口で100年続く八百屋を営む家庭に生まれた根っからの商人だ。駅前開発の折に当店を開業し、現在の場所に店を移転してからも「田無に来たら甚六」と、年配の方から若い世代までが絶えず訪れている。

開店以来こだわり続けてきた「肉みそうどん」は、まずたっぷりの野菜が目飛び込んでくる。手打ちのうどんはゴロンと太麺。味噌とゴマがベースのスープは、コクがあるのに口あたりがよい。「商売は楽しく、お客様にも気持ちよく」という店主の心意気。昼のみの営業だがぜひ食べてほしい味だ。

〈AH〉

すべて手づくりです。他のうどんも味にこだわった自信作。ぜひどうぞ！



店主の天野さん



甚六

🏠 南町4-8-2 (田無駅徒歩4分)

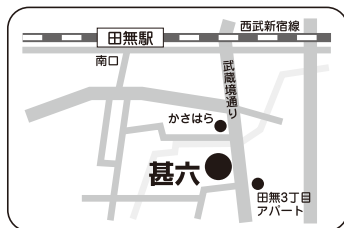
☎ 042-466-3849

✓ 11:00~15:00
定休日：日曜日

📺 —

■ 座席数：カウンター5席、テーブル11席(4人×2、2人×1、1人×1)、2階座敷10~12席

■ 駐車場：無し ■ お子様連れ：可 ■ 禁煙



札幌風味噌らーめん

3種の味噌を使った味わい深いスープとシコシコ麺



札幌風味噌らーめん 790円(税込)。 田無ファミリーランド店のみのメニュー

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

こだわりのスープは、とんこつベースに赤味噌・麴味噌など3種の味噌を使用したマイルドかつキレのある味。麺はちぢれ細麺を使用。熟成麺なのでコシが強くスープとの相性もばっちり! 食べていてうれしいのは、ちょこっと添えられたおろしショウガ。ひき肉入りのスープがすっきり食べられる。この店のチャーシューがピンク色なのは、肉が固くならないよう時間をかけて「低温調理」で調理しているから。ギリギリ火が入っている絶妙な仕上がりにプロの力量を感じる。煮干しと背脂のこってりつけ麺で人気の店だけれど、こちらも見逃さず食べてほしい。大盛り通常+120円のところ平日(月~金曜)の16:00~21:30はサービスとなる(麺のみ)。 <MW>

チャーシューは時間をかけた自信作です。お試しを!



店長の福永さん



丸め 田無ファミリーランド店

🏠 西原町4-2-9 田無ファミリーランド1階(田無駅から送迎バス約10分)

☎ 042-469-5026

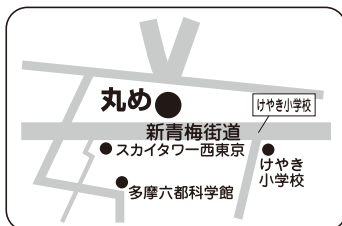
🕒 11:00~21:30

定休日: 無休(施設に準じる)

🌐 <http://www.niboshi-marume.co.jp/>

■ 座席数: カウンター5席/テーブル20席

■ 駐車場: 有り(750台 田無ファミリーランド共通) ■ お子様連れ: 可 ■ 禁煙



ひばりバーガー

ボリューム&こだわり満点ハンバーガー



ひばりバーガー 1,000円(税込) ※ランチタイムはセットドリンク付き

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

大きなバーガーの写真入り看板が目印。バス通り沿いにあるアメリカンテイストのカフェダイニング。店内は木がふんだんに使われ、つい長居したくなるような落ち着いた雰囲気だ。

バンズは、毎朝近所のパン屋さんが作る特注品。濃厚チーズがからんだお肉は、当日仕入れた国産牛100%。野菜もたっぷり、ソースは自家製…とこだわり満載なので、ぜひここは思い切って大きな口で頬張って、その美味しさを一気に味わってみて。数に限りがあるため、気になる方は電話予約が確実だ。

その他ランチでは、オムライスなどのご飯ものやスイーツ、夜はお酒と共に楽しめるおつまみ系のメニューも充実。ランチ会やパーティ利用にもおすすめのお店だ。

〈YW〉

お席のご予約も受け付けています。
ぜひお気軽にお越しください!



店長の高田さん、
オーナーの白木さん(右)



CAFE&DINING 89 (エイティーナイン)

🏠 谷戸町2-10-1 (ひばりヶ丘駅徒歩7分)

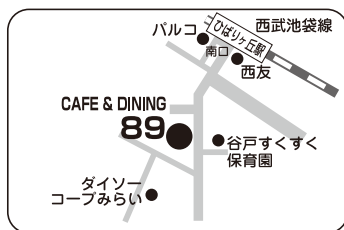
☎ 042-410-2102

🕒 ランチ11:30~15:30(L.O.15:00)/ディナー17:30~24:00(L.O.23:00)
(日曜はディナーのみ営業)/定休日:月曜日

💻 <http://cafe-dining89.com/>

■座席数:全35席(テーブル/カウンター/テラス/個室・座敷あり)

■駐車場:無し ■お子様連れ:可 ■喫煙可(昼はテラス席のみ)



一丸特撰みそらめん

味噌のうまさが決め手！

12
EAT IN



一丸特撰みそらめん 880円(税込)

逸品チェック！

お店のこだわりと取材記者のひとこと

店長夫妻がとある道の駅で“味噌”に出逢い「この味噌でみそらめんを作りたいんです！」と直談判に行き、生産者との面接の末に入手を許された希少な味噌が味の基本となっている。

そこへ「中華そばとはまた別の丸らしさを出したくて」と、エビ、シイタケ、かつお節等10種類以上を練り込んで味噌だれを作り、さらに魚介系と動物系のダブルスープを合わせ、ひとくち食べ始めたらいつの間にか完食してしまううまさに仕上げた。麺はほどよい固さの太麺。

平成26年度の逸品グランプリを受賞した店の味は、やはり確かだ。ここは、正月料理用にチャーシュー予約、夏は冷やし中華に舌鼓など、一年中うまい店でもある。 <YT>

化学調味料・保存料・着色料を使わず、国産素材にこだわっています。



店長の宮澤さん夫妻



中華そば一丸（かずまる）

🏠 柳沢6-1-2 宮澤ビル1階（西武柳沢駅徒歩1分）

☎ 042-469-3278

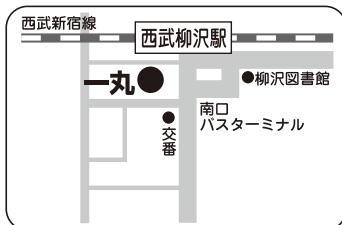
🕒 平日11:00～15:00／18:00～22:00ごろ

日・祝11:00～15:00／17:00～20:00スープが終わり次第閉店
定休日：火曜日（月に1～2回不定休あり）

🌐 <http://nishitokyo.shop-info.com/kazumaru/>

■座席数：12席

■駐車場：無し ■お子様連れ：可 ■禁煙



だし厚焼玉子

たっぷり卵と、だしが決め手の人気メニュー



だし厚焼玉子 342円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

平成27年で開店27年となる、老舗料理店のおすすめ品。卵を5個も使っているの、見た目の大きさに驚くが、だしの甘さが控え目なので、1人で一皿平らげるお客様もいるとか。身が詰まって、ほどよい柔らかさの玉子焼き。ぜひ焼きたてを頼張ってもらいたい。

小規模での出張料理も可能とのこと。海鮮料理やつまみ、串焼き、麺類、ご飯ものなど和・洋・中の豊富な品揃えを活かし、予算や好みに合わせた料理を届けてもらえる。家族でのお祝いや、ちょっとした宴会の時などに活用してみては。

一見さんも大歓迎。知らないお客同士でも楽しめる庶民的な雰囲気と、きめ細かいサービスが心地よいお店だ。〈YW〉

冠婚葬祭などの仕出し料理も承っております。お気軽にご相談ください



女将の是永さん



磯料理 巽 (たつみ)

🏠 保谷町3-14-19 (西武柳沢駅徒歩2分)

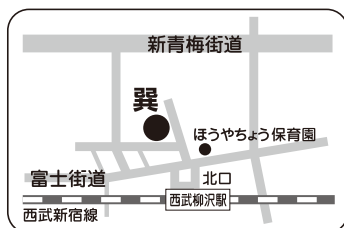
☎ 042-465-9660

🕒 17:00~23:00 (昼弁当: 電話受付 月~土8:30~10:00)
定休日: 月曜日 (昼弁当: 祝日の月曜日)

🖥 -

■ 座席数: 22席

■ 駐車場: 無し ■ お子様連れ: 可 ■ 喫煙可



五目釜めし

アットホームな個室で食べる本格派の釜めし



味噌汁・小漬物つきの五目釜めし 1,100円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

釜めしで有名な銀座の老舗「鳥ざん」で10年修行し、石神井公園駅前で20年間、営業を続けた「鳥ぶん」。これからは一定数の限られたお客様にだけサービスをしたいと考え、保谷町の自宅を改装。5年前、個室2つの小さな店を開いた。2名以上からの完全予約制なので、ゆったりと食事をしたい人はもちろん、2室をつなげての貸し切りも可能。子ども連れの家族に人気が高く、赤ちゃん用の昼寝布団まで用意があるという。

1人分ずつの小さな釜で炊く名物の「五目釜めし」は、前日から仕込む本鰯、羅臼昆布などの出汁でしっかりとした味がついている。50年来、継ぎ足して育ててきた秘伝のタレで食べる絶品の焼き鳥も、ぜひ一緒にいただきたい。〈CB〉

しゃもじでごはんを混ぜ、
ぜひおこげまで楽しんでください

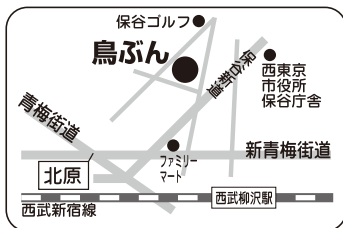


店長の斎藤さん



鳥ぶん

- 🏠 保谷町5-12-13 (西武柳沢駅徒歩15分)
- ☎ 042-462-6436
- 🕒 12:00~14:00 / 17:30~20:30
定休日：年末年始 ※完全予約制(2名様以上)
- 💻 -
- 座席数：14席
- 駐車場：有り(2台) ■ お子様連れ：可 ■ 喫煙可



黒ゴマ担々麺

黒ゴマの香ばしさとコクがクセになる



野菜と挽き肉のトッピングが嬉しい「黒ゴマ担々麺」800円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

こじんまりとした家庭的な店構えだが、メニューには前菜、野菜・肉・海鮮料理、スープ類、点心まで100種類近くもの料理が並ぶ。中国・瀋陽出身で、本国ではホテルで仕事をしていた店主の、本格中華へのこだわりがこめられている。

平成24年度一店逸品に認定された「芝海老とセロリ炒め」に続いて、今回認定されたのは「黒ゴマ担々麺」。鶏ガラと豚ガラで約2日かけて出汁を取り、中国山椒、よくすりつぶした炒りゴマ、豆板醤などを加えて濃厚なスープに仕立てる。少し太めの麺との相性も完璧だ。「黒ゴマは栄養価が高いので健康にもいい」と常さん。ぜひ一度は体験したい大陸の味だ。

<CB>

辛い味が好みの方は、香りの高い自家製ラー油をかけて召し上げ



店長の常(じょう)さん



中華料理 曉(しょう)

🏠 富士町4-19-7 (東伏見駅徒歩1分)

☎ 042-450-2866

✓ 17:00~24:00
定休日：不定休

🖥 -

■ 座席数：17席

■ 駐車場：無し ■ お子様連れ：可 ■ 喫煙可



かきの天ざるそば

ひとひねりした発想でひと味違う天ざるに



朝日屋そば店ならではの「かきの天ぶらそば」1,100円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

かきと言えば、フライにすることが多いが、ここでは天ぶらにして、そばと組み合わせている。出入りの業者さんの言葉をヒントにかきを天ぶらにしたところ、思いのほかおいしかったことから、かきの天ざるそばというメニューを思いついたのだという。一年中、いつでも出せるようにと、冷凍のかきを使っているが、カリッと揚がったかきは、水っぽさもなくさっぱりしていて、そばにとってもマッチしている。

創業50年を超える老舗のそば屋さんだ。店内の雰囲気は、古い掛け時計が飾られていたりして、昭和の時代を知る人は懐かしい気持ちになれるはず。ほぼ40年、同じ顔ぶれだというスタッフの温かいもてなしも気持ちいい。

〈YO〉

メニューによっては、野菜天のお通し、食後に季節の果物もつきます



店主の高橋さん



朝日屋そば店

🏠 東町2-15-26 (保谷駅徒歩7分)

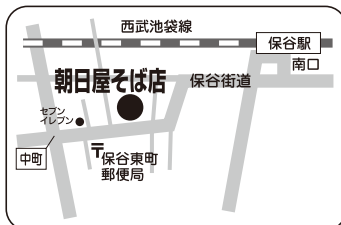
☎ 042-421-5266

🕒 11:00~20:00
定休日: 火曜日

📺 -

■座席数: 24席 (テーブル6 / 座敷あり)

■駐車場: 有り (3台) ■お子様連れ: 可 ■喫煙可



カレー南蛮うどん

手間をおしまず、真心こめて。進化する老舗の味



スパイシーでコクがある「カレー南蛮うどん」750円。冷やしも人気！

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

昭和34年創業の「辰巳庵本店」。季節を問わず人気なのが「カレー南蛮うどん」。昔ながらの甘いカレーかと思ったら、ピリッと引き締まってスパイシー。代々受け継いでいるレシピを、時代に合わせて進化させているこだわりのカレーうどんだ。さらりとした口あたりで、最後の一口まで飽きずに味わえる一杯となっている。一品一品注文を受けてから調理しており、麺つゆも、その都度「返し」を作り、出汁と合わせて提供する。「一つ一つ気持ちを込めて丁寧に作っています」と厨房担当の本橋啓嗣さん。刺身やてんぷら等のコース料理も相談できる(2,500円位から。飲み物別)。七五三や親族での会食など、人生の節目にも安心してお任せできる心強いお店だ。〈AH〉

お座敷もあります。赤ちゃんやお子さま連れの方もゆっくりどうぞ



三代目の本橋さん



辰巳庵 本店

🏠 東町3-11-2 (保谷駅徒歩4分)

☎ 042-423-0023

🕒 11:00~21:00

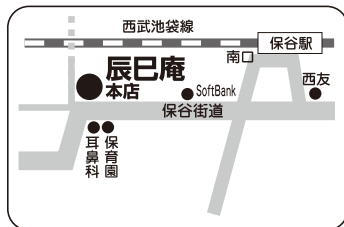
定休日：木曜日

🌐 <http://nishitokyo.shop-info.com/T230023/>

■座席数：1階27席(テーブル×6/座敷3(それぞれ5名、30名、80名対応))

■駐車場：無し

■お子様連れ：可(お子様用の食器も用意しています) ■喫煙可



マルゲリータ

市内産の野菜含め、素材にとことんこだわった味



マルゲリータ 1,100円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

石窯からのぞく、小さな炎が心地よい店内。その前でピザ職人が繰り広げる華麗なまでの技が目を引く。2日間かけてじっくりと発酵させたピザ生地は、あっという間に28cmの薄い円に広がる。ほどよい酸味のトマトソース、市内産にこだわった香り高い生バジル、モッツアレラチーズとシンプルな食材が生み出すハーモニーが絶妙な本格石窯ピッツァをお手頃価格で頂けるのが嬉しい。市内農家さんとのコラボ“プロ姫を使った冷製トマトパスタ（980円税込）”や市内名物かりんとうを使用した“かりんとうジェラートのアフガート（600円税込）”など、常に奥深い味への探求や地元のEN（縁）を活かしたメニューづくりなど、応援せずにはいられない店だ。 〈KM〉

お子さまから90歳のおばあちゃんまで、うちのピッツァのファンです



店長の八木澤さん



PIZZERIA-EN (ピッツェリア・エン)

🏠 東町3-13-19ソレイユ保谷2階（保谷駅直結徒歩1分）

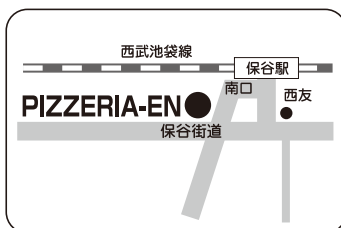
☎ 042-439-9173

🕒 11:30~14:30(L.O.) / 17:00~21:30(L.O.)
定休日：月・第2火曜日（2015年9月より）

🌐 <http://www.pizzeria-en.com>

■座席数：22席（パーティーは30名まで可）

■駐車場：無し ■お子様連れ：可 ■禁煙



ポテトサラダは店によって全然違う

白ワインがすすむ具たくさんの新感覚ポテトサラダ



ポテトサラダは店によって全然違う 530円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「実はポテトサラダが苦手」というオーナーの鶴田さんが、おいしさを追求して考案したこのメニュー、確かによそのポテトサラダとは全然違う! ツナや小さく切ったチャーシュー、パプリカが入っていて具たくさん。添えられたバルサミコとオリーブオイルでぐっとイタリアンなお味に。同店は田無の「地方銘酒つるや」の直営店で、ソムリエの店長おすすめのワインの品ぞろえが豊富。白ワインにも合う“ほかにない大人のポテトサラダ”をアピールするための、ちょっと個性的なメニュー名だ。店内は貸切利用もできパーティーメニューは1人2,800円(税込)から。飲み放題プランも。ワインの持ち込みも大歓迎で持ち込み料1本1,500円(つるやで購入なら1,000円)。 <MW>

自慢の料理と相性ピッタリのワインとのマリアージュを堪能して



料理長の中根さんと店長の金田さん(右)



ワイン酒場 いちぞう

- 🏠 ひばりが丘1-3-2 永山ビル2階(ひばりヶ丘駅徒歩2分)
- ☎ 042-439-8691
- 🕒 17:00~翌2:00(L.O.翌1:00)/祝・日曜~24:00まで(L.O.23:00)
定休日:不定休
- 💻 <http://www.kanpai.biz/ichizou.html>
- 座席数:カウンター6席/テーブル34席/個室あり
- 駐車場:無し ■お子様連れ:お問い合わせ下さい ■喫煙スペースあり



管理栄養士におまかせランチプレート

栄養バランス◎ 身体が喜ぶワンプレート

20
EAT IN



管理栄養士におまかせランチプレート 1,080円(税込) ※ドリンク付き

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

カフェを開くのが学生時代からの夢だったというご主人と、管理栄養士として働いていた奥様の夫婦2人で営むお店。

「ココロとカラダと環境に優しい」をコンセプトに平成25年オープン。西東京市内の農産物や、オーガニックの食材を積極的に取り入れたメニューが、身体を気づかう妊婦さんや、小さなお子様連れの女性を中心に人気の場所だ。

逸品は、地元の旬の食材メインの日替わりランチプレート。黒米入りのご飯はもちっと柔らかく、おかずは身体にじんわり染みる優しい味つけ。量もしっかりあるので大満足の一皿だ。

カフェタイムでは玄米粉を使ったスイーツなどが楽しめる。お腹も心も満たしたい時は、ぜひこちらへ。 <YW>

地産地消を心がけたメニューです。
カフェのご利用もお待ちしております



管理栄養士の荒道恵美さんと、
オーナーの荒道哲也さん



Café Run & Happy (カフェ ラナドゥハッピー)

🏠 ひばりが丘北3-3-14 第2並木ビル3階 (ひばりヶ丘駅徒歩1分)

☎ 042-439-3622

🕒 ランチタイム11:30~14:00/カフェタイム14:00~20:00(L.O.19:00)
※土曜日は17:00(L.O.16:00)まで 定休日: 日・月曜日

💻 <http://runandhappy.on.omisenomikata.jp/>

■座席数: 全22席 (カウンター6席/テーブル×8)

■駐車場: 無し ■お子様連れ: 可 ■禁煙

Café Run and Happy



黒煮込み

一口食べてクイツと一杯 酒の肴に最適！



黒煮込み 500円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

豊富な種類の日本酒と、日本酒に合う料理が味わえる和風ダイニングの自信作。「都内の有名店を超える美味しさ」とお客様からも評判の逸品は、牛スジを丁寧に下処理した後、野菜と共に5時間かけて煮込み、1日味を馴染ませてから、ようやくお店に出すことができるそう。

赤味噌のコクが染み込んだ牛スジは、口の中でほろっとほぐれる柔らかさ。トロトロに溶けた野菜の甘みも効いていて、ついついお酒が進んでしまうような、濃いめの味がたまらない。

酒専門店の直営のため手頃な価格で呑め、飲み助は見逃せないようなレアな銘柄との出会いもある。大人同士でゆっくりと呑み語りたい、そんな時にぜひ味わってほしい。 <YW>

味のしっかりした日本酒と相性良い手間ひまかった美味しさです！



店長の山口さん(後列左)



日本酒ダイニング 吉之助 (きちのすけ)

🏠 ひばりが丘北4-1-6 (ひばりヶ丘駅徒歩2分)

☎ 042-423-6760

🕒 17:00~24:00(L.O.23:00) / 日祝17:00~23:00(L.O.22:00)
定休日：不定休

💻 <http://www.kanpai.biz/kichinosuke.html>

■ 座席数：全45席 / 個室・座敷・掘りごたつあり

■ 駐車場：無し ■ お子様連れ：可 ■ 喫煙可



天せいろそば

季節の天ぷらと蕎麦をたっぷり楽しめる一品



天せいろそば 1,400円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

北海道産・石臼挽蕎麦粉を使用した自家製麺の蕎麦は、細いながらもコシを残しつつつるつとした喉ごしの良さ。カツオのダシのきいた自家製つゆとの相性も抜群で、麺の量も多く食べごたえ充分。「天せいろ」は大海老2本と、タラの芽、アスパラ、竹の子、マイタケなど季節によって変わる旬の野菜3種の天ぷらが楽しめる。胡麻油でカラリと揚げられた天ぷらは胡麻油の風味を感じ、上品な味わい。締めには蕎麦湯を入れた温かいつゆを味わうとなんだかほっとする。

メニューは定番や冷やしなど充実の品揃え。気分や好みで蕎麦とうどんを選べるのも嬉しい。30年以上、地域に愛され常連も多い。

〈MH〉

自家製の天ぷら粉で揚げた天ぷらは風味豊かなお蕎麦と楽しんでください



店長代理の大松さん



辰巳庵 ひばりが丘店

🏠 ひばりが丘北4-2-24 (ひばりヶ丘駅徒歩3分)

☎ 042-423-0022

✓ 11:30~15:30 / 17:00~21:30
定休日: 木曜日

💻 <http://nishitokyo.shop-info.com/units/36244/T230022/>

■ 座席数: 1階19席(カウンター7席/テーブル×3) / 2階座敷約40人

■ 駐車場: 無し ■ お子様連れ: 可 ■ 喫煙可

辰巳庵

ひばりが丘店 ●

大冢まぼこ店 ●



武蔵野カレー饅丼(うどん)

饅丼？饅丼！「一杯で二度おいしい」カレーうどん



つけ麺うどん専門店が「あつもり」のみで提供するひと品。「武蔵野カレー饅丼」200g 850円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「饅丼」でなく「饅丼」。シャレが効いたネーミングだが、こだわりと実力の逸品だ。店主・泉川さんのアイデアと、この道40年の料理人の技がマッチした、つけ麺うどん専門店。つけ汁はコクがある鰹出汁をベースにしたカレーに、国産小麦を毎日手打ちするうどんは、香りも喉ごしも良い。

うどんを堪能し、いざ、後半戦へ！二段底といわれる器から、武蔵野湯葉に包まれたご飯と、温泉卵が顔をを出す。スプーンで崩すとカレーリゾットのような。こちらのメニューは必ず「あつもり」で提供される。最後の「丼」まで熱々で味わってほしいからだ。うどんは100gずつ増やして注文できる。

一杯で二度おいしい、いや三度おいしい逸品である。〈AH〉

手打ちうどんならではの味を食べてください



店主の泉川さん



武蔵野肉汁うどん 金豚雲(きんとんうん)

🏠 ひばりが丘北4-3-30 ひばりヒルズ1階(ひばりヶ丘駅徒歩2分)

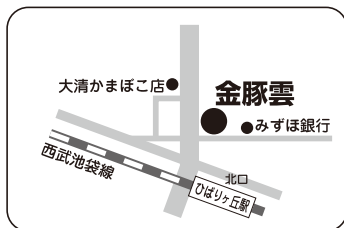
☎ 042-421-6066

✓ 平日11:30~15:00/18:00~23:00
土・日・祝日11:30~23:00/定休日:無休

💻 <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~kin-ton-un/>

■座席数:全11席(カウンター7席/2人テーブル2)

■駐車場:無し ■お子様連れ:可 ■禁煙



西東京市の一店逸品

お持ち帰り商品

24 ~ 46



お店情報：店舗名

-  所在地
-  電話番号
-  営業時間・定休日
-  URL（ホームページ）
-  その他情報

※税込価格（消費税8%）・店舗情報等は、平成27年7月現在のものです。税込表記の無い金額は税別価格です。

どら夢すこ

真の姿は孝行息子 老舗おすすめ自慢の子



どら夢すこ 135円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

一度聞いたら忘れない、変わった名前の洋風どら焼き。この商品は、大正3年から続く老舗和菓子店が、現在店舗を構える商業施設のオープンに合わせて作ったもの。

「手のかかる子ほどこわいい。そんな子（逸品）への期待をこめて『夢』という字を入れました。道楽息子とも言いますが、実は『道楽』には道を楽しむという意味もあるんです」と朗らかに話すのは、名付け親でもある代表取締役の石井さん。

厚みのある皮は見た目以上に柔らかく、理想の甘さを追求したという生クリーム入り小倉あんとの相性は抜群。年配のお客様が多いなか「どら夢すこ」はお子様や若い世代に人気というのも納得。伝統と新しさの両方を楽しめる逸品だ。〈YW〉

夏場は冷凍庫でしばらく冷やして食べるのがおすすめです



代表取締役の石井さん



い志井菓子店

🏠 田無町2-1-1 アスタB1階（田無駅徒歩1分）

☎ 042-460-2220

✓ 10:00~21:00
定休日：元日

🌐 <http://www.asta.co.jp/asta/floor/b1f/ishii.html>

■ 駐車場：有り（アスタ地下駐車場を利用）



西東京ソーセージ

国産豚肉の旨味をドイツ岩塩が引き立てる



まろやかな塩味が魅力の西東京ソーセージ 3本入り263円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

西東京市とともに平成13年に誕生したソーセージ。第1回目の市民まつりでお披露目されて以来、市民まつりにはなくてはならない名物となっている。「1回目で売れたのが500本。それが今は5,000本出ます」と店長の岩永さん。お店で売られているのは、まつりのときよりもひと回り小ぶりのもの。新鮮な国産豚肉と、肉の味を引き出すためのドイツの岩塩がこだわり。ひき肉にオレガノハーブを練り込み、天然羊腸に詰めるなど、質を高めるための工夫がなされている。お湯で少し温め、フライパンで焼いて焦げ目をつけるのがおいしく食べるコツ。小さなお子様にも喜ばれ、大人はやっぱりビールのおともにしたい、まつりの味だ。

<YO>

材料には徹底的にこだわり、手づくりならではの商品に仕上げました



工場長の木下さん



手づくりハム工房 カッセル

- 🏠 田無町2-1-1 アスタB1階（田無駅徒歩1分）
- ☎ 042-460-2986
- 🕒 10:00~21:00
定休日：元日
- 🌐 <http://www.asta.co.jp/asta/floor/b1f/kassel.html>
- 🚗 駐車場：有り（アスタ地下駐車場を利用）



一菓入魂 マドレーヌ「織」



だれもが笑顔になる、こだわりの焼き菓子



一菓入魂マドレーヌ「織(せん)」はギフトセットにも欠かせない不動の人気。1個160円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「自分が世界で一番美味しいと思うマドレーヌを作っています」そう語るのは「パティスリー ムッシュエム」の代表でパティシエの平井さん。創業以来、不動の人気を誇る「一菓入魂マドレーヌ『織』」は、しっとりした発酵バターのコクに、ずっと落ち着くような後味。焼き上げ後5日間味を馴染ませ、お客様が食べる頃美味しい状態に仕上げていくというから驚きだ。子どもも食べるお菓子だからこそ、化学添加物を使わずに安全で美味しいお菓子を作っている。季節や材料によって甘味と酸味のバランスを調整する等、技術と経験で30年間こだわりの味を守っている。

自己満足ではない「お客様が笑顔になるお菓子を」との気持ちが込められた、まさに「入魂のひと品」である。〈AH〉

いつも笑顔で作っています。笑顔で食べてもらえるように



代表の平井さん



パティスリー ムッシュエム

🏠 田無町2-1-1 アスタB1階 (田無駅徒歩1分)

☎ 042-460-2900

✓ 10:00~21:00
定休日：元日

💻 <http://www.monsieur-m.com>

■ 駐車場：有り (アスタ地下駐車場を利用)



抹茶入りくき茶「たなしのE」

健康にも若返りにもいいと言われるブレンド茶



たなしのE 100g 800円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

吟味した静岡茶から選別した上質のくき茶に、京都の高級宇治抹茶をバランスよくまぶした細沼園オリジナルのブレンド茶。健康効果が注目される緑茶と、「若返りのビタミン」とも言われるビタミンEなどが豊富に含まれる抹茶がコラボ。E（いい）こと尽くしの田無で生まれたお茶という意味から付いた商品名だ。創業65年、先代から引き継いだ、渋みの少ないすっきりした味わいをもつ「くき茶」を選んでおり、冷やして飲むと甘味が引き出されるのが特徴。常連のお客様からは「一度飲んだら忘れられない」という声もあがる。記者も試飲してみたが、くき茶独特の旨みと後から広がる甘さの中に抹茶の風味が引き立つ。地元に根付く変わらぬ味と香りを楽しんでほしい。〈TK〉

やわらかい香味が気軽にひと息してください。ホッとできますよ！



2代目社長の細沼さん



細沼園

🏠 田無町3-2-1 ワイズ田無1階（田無駅徒歩3分）

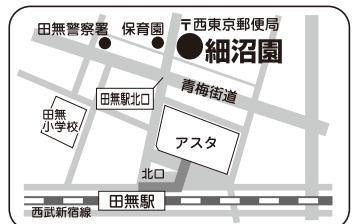
☎ 042-461-4441

🕒 平日9:00～19:00／土曜・祝日10:00～19:00

定休日：日曜日

💻 <http://hosonumaen.com/>

🚗 駐車場：無し



武蔵野マドレーヌ

定番マドレーヌが新機軸スイーツに!?



武蔵野マドレーヌ 1個216円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

ふわっふわな生地が特長のマドレーヌは、三温糖のkokを活かし、提携農家の卵などを使って軽く仕上げている。

「いただき物でおいしかったから、と贈り物に買い求められる方が多いですね」とシェフパティシエの植木さん。

季節によっては、西東京市内産フルーツ（イチゴ・ぶどう・キウイなど）を使ったデザートも店頭に並び、碧山小の子どもたちと一緒に考案した「保谷梨を使ったスイーツ」は、今でも販売されるそう。

店舗数の多い店だが、実はこの本店にしかないメニューもあるので、一度訪れてみて欲しい。店内でマドレーヌを食べることも可能。ストレートティーとの相性も抜群！ 〈YT〉

ふわふわなので、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください



武蔵野菓子工房

🏠 田無町4-29-5 k-house5 1階（田無駅徒歩3分）

☎ 042-468-0218

✓ 10:00~21:00
定休日：無休（元日を除く）

💻 <http://www.musashinosabo.com/>

■座席数：テーブル5卓・12席 テラス1卓4席

■駐車場：無し



きみまるん

口溶け良く上品な甘みに包まれる極上和菓子



きみまるん 1個165円(税込) 4個入り660円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

35年間、地域に愛される老舗の和菓子屋。職人人生40年の則竹さんはこだわりの材料で極上の和菓子を生み出す。手作りだからこそ出せる絶妙のバランス。誰にも真似できないものを生み出すのが和菓子作りの魅力だという。

10年間愛され続けている「きみまるん」は芸能人が自分のオススメの一品を紹介するテレビ番組で紹介したいと依頼され作ったもの。キメの細かい黄身餡がこし餡と栗を包み込む。口に入れた瞬間ホロリと溶け、その秀逸さに思わず驚く。

他にも玄米粉とこし餡を使った「桂文治饅頭 139円(税込)」は初めての味わい。地域ブランドとしてオリジナルも定番も、手土産に最適な品に出会えること間違いなし。 <MH>

2年かけて生みだした黄身餡。ここでしか味わえない味をご堪能ください



代表取締役の則竹さん



むさし梅月

- 🏠 田無町5-1-14 (田無駅徒歩5分)
- ☎ 042-463-1688
- 🕒 9:00~19:00
定休日：無休
- 💻 <http://www.1a.biglobe.ne.jp/baigetu/>
- 🚗 駐車場：無し



溶岩パン（プレーン・クルミ）

富士山の溶岩窯で焼いた歯切れの良い食事パン



溶岩パン プレーン 1個113円(税込)(左)、クルミ 1個134円(税込)(右)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

珍しく溶岩窯を使っていると聞き、お店でパン焼き窯を覗かせてもらおうと、なるほど台にはポツポツ穴の開いた溶岩が使われていて、さらに天井、窯の左右も溶岩で囲まれている。「火力が強く短時間に焼けるのが特長です」と店主の森山さん。溶岩の小さな穴から熱が放射され、遠赤外線効果で内側は水分を保持したまましっかりと外側はパリッと焼ける。「溶岩パン」は鉄板を使わず、直接溶岩の上で焼くタイプ。しっかりした噛みごたえと歯切れの良さが同時に味わえる。柑橋系ジャムを塗ったり、具だくさんスープのお供にもぴったり。どのパンもサクサク軽い焼き上がりが心地よく、また食べたくなるパン屋だ。店頭にはパンの種類がそろるのは正午ごろ。 <MW>

橋場のパン屋と親しまれて
13年になりました



店主の森山さん



溶岩窯のパン工房 グラスハープ

🏠 田無町7-3-32 並木バレス 1階 B店舗（田無駅徒歩12分）

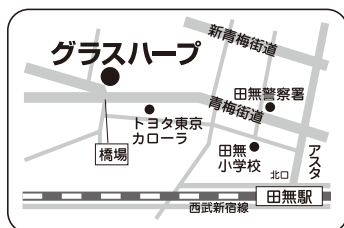
☎ 042-467-7800

🕒 7:30~19:00

📅 定休日：日・第3月曜日

🌐 <http://grasssharp-hp.jugem.jp/>

■駐車場：無し（近くのコインパーキングを利用すると100円引き）



西東京梅酒

梅のうまさが光る酒



西東京梅酒 1,490円(税込) ※限定生産のため、品切れ注意

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

日本酒と氷砂糖と西東京産の梅。この逸品には、これ以外のものは何も入っていない。

「アルコール度数20%の原酒を使いますが、梅酒になったときには11%になっています。9%の差は、すべて梅のエキス。エキスがたっぷり入ったうえに、原酒のうまみが活かしているから、特に何かで割ったりしなくてもおいしいです」と、社長の伊藤清治さんはこやかに語る。

西東京市のシンボルとなるような酒を作りたいと試行錯誤し、平成19年に誕生した西東京梅酒は、西東京への想いと、梅のうまみがぎゅっと濃縮した、雑味のないふくよかな梅酒となった。

店は、多種のワインや地酒が安い、酒好き天国だ。〈YT〉

お得なポイントカードがあります。
無期限ですので、ぜひ利用ください

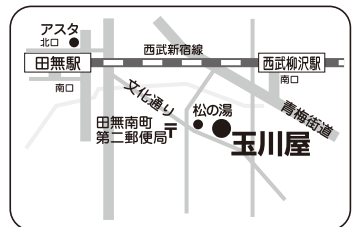


社長の伊藤さん



玉川屋

- 🏠 南町1-12-22 (田無駅徒歩7分)
- ☎ 042-461-8850
- 🕒 9:00~19:30
定休日: 日曜日
- 💻 <http://www.rakuten.co.jp/wine-tamagawaya/>
- 🚗 駐車場: 有り (2台)



ショコラシエル

焼き菓子なのに生チョコのようななめらかな食感



ベルギー産の最高のチョコを使った「ショコラシエル」1,080円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

ひばりヶ丘駅からバスに乗り、「谷戸」で降りるとすぐ目の前にお店がある。玄関脇の細長い窓からケーキのショーケースが見えなければ、ここがケーキ屋とはわからないかもしれない。ケースに並べられているケーキはすべて、店内で2人の職人さんが気持ちを込めて作ったオリジナルの商品だ。ショコラシエルの「シエル」というのはフランス語で「天国」という意味。チョコレートをつつぷりと使い、チョコレート好きには絶対に満足してもらえるケーキとして、天国という言葉を使ったそう。焼いたチョコレートケーキだが、口に入れると、溶けていくようななめらかさがある。賞味期限も1週間あるので、プレゼント用に買っていくお客様も多い。

〈YO〉

口あたりがとてみなめらかだと、お客様には大変喜ばれています



オーナーの池田さん



パティスリーオン

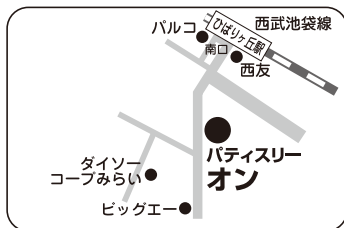
🏠 谷戸町3-10-2 クレールひばりが丘1階
(ひばりヶ丘駅徒歩10分 谷戸バス停目の前)

☎ 042-439-8420

🕒 10:30~19:30/定休日:火曜日

🌐 <http://www.patisserie-won.jp/>

🚗 駐車場:無し



サーターアンダギー

おやつ、軽食に大人気の沖縄のドーナツ



本場沖縄の粉を使った「サーターアンダギー」1個100円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「サクッ」「じゅわっ」。一口かじると軽い口あたり。中はしっとりほのかな甘さ。やさしい味にほっとする。サーターアンダギーは、平成20年の開店以来、作り続けている人気商品だ。

毎日揚げたてが店頭に並び、甘すぎず素朴な味は毎日食べても飽きない。子どもから大人まで、リピート客が多いのも納得の食べやすさ。

「自分が食べたいと思うパンを作っています」とは店主の門井さん。吟味した原材料を使い、ムラなく、一つ一つ丁寧に作られている。愛情いっぱいのパンたちをどうぞ。

〈AH〉

丁寧に気持ちを入れて作っています。
ご予約・注文も承っています



店主の門井さん



パン工房 キャロット

🏠 柳沢5-1-18 葵ビル1階 (西武柳沢駅徒歩4分)

☎ 042-463-6521

🕒 11:00~19:00

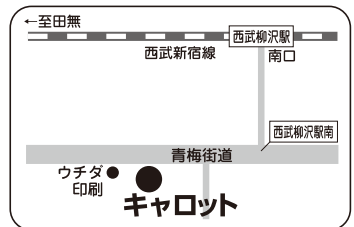
定休日：月曜日、第2・第4日曜日

💻 <http://nishitokyo.shop-info.com/carrot/>

■駐車場：無し

※ペットを連れての入店をご遠慮ください。

店内でお写真を撮る時はひと声おかけください



たまり漬け干納豆

東京生まれ、やわらかたまり漬け干納豆



たまり漬け干納豆 70g 318円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

都内最大の生産量を誇る納豆メーカー「保谷納豆」は、通常とは違う味の納豆をスナック感覚で楽しんでもらおうと、「たまり漬け干納豆」を開発した。国産の備長炭を使い、特許製法の「炭火造り」で仕上げた納豆をたまり醤油に漬けて干したものの。干納豆といえば、塩漬けで知られるが、醤油で旨みを出そうと発案。更に味に深みが出るたまり醤油を使用した。大豆は北海道産の大粒を使用している。ビールのおつまみ、お茶請けなどにも最適。フードプロセッサーで滑らかにして、お茶漬けにするのもよし。賞味期間は常温で70日。保存食としても活用できる。従来の干納豆に比べ柔らかく、醤油独特の香ばしさが口一杯広がり、後ひく旨さがたまらない。

〈TK〉

ネットショッピングも大好評です。
会社のホームページからどうぞ



会長の木内さん



保谷納豆

- 🏠【本社】保谷町3-22-10
- 【工場】東村山市青葉町2-39-9（新秋津駅徒歩22分）
- 【販売店 倉喜屋】保谷町3-11-23（西武柳沢駅徒歩1分）
- ☎️【工場】042-394-6600
- 【販売店 倉喜屋】042-461-2256
- 💻 <http://www.hoya-nattou.co.jp/>
- 🚗 駐車場：無し



シフォンケーキ

程よい甘み、シンプルな味を楽しんで



シフォンケーキ ワンカット210円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

たっぷりの卵白でふわふわに仕上げたやさしい口あたり、しっとりときめ細かなスポンジはシンプルで甘さ控えめ。幅広い年齢層に人気のこちらの商品、「食べやすいので小さなお子様のおやつにもなります。また生クリームを添えてもよし、フルーツと一緒に朝食に召し上がるというお客様もいらっしゃいますね」とおっしゃるのは、キリッとした印象が素敵な店長・藤木貴子さん。

白地にスカイブルーのペイントがカワイイ小さな店内の棚には、ドライフルーツたっぷりのパウンドケーキや、子ども達にも大人気!カラフルなアイシングクッキーなどの焼き菓子も20種ほど並び“選ぶ楽しさ”に溢れている。 <KM>

その時の気分に合わせていろんな味で楽しんでくださいな



店長の藤木さん



アジュール



保谷町3-22-4 (西武柳沢駅徒歩5分)



042-466-0612



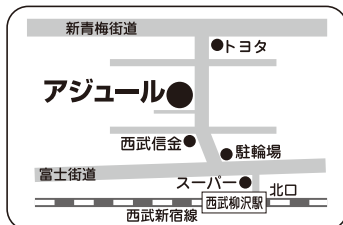
木・金・土曜日10:00~20:00/日・月・火曜日~19:00
定休日:水曜日 その他(火曜日は月一回不定休)



<http://azur.ocnk.net>



■駐車場:無し



やぎサブレ

柳沢の手土産に欠かせない定番サブレ



左がこやぎ120円(税込)、右が親やぎ190円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

柳沢のお土産として愛されているビスケットの「やぎサブレ」は北海道産の小麦粉「ドルチェ」と発酵バター、卵黄、塩、砂糖のシンプルなレシピで作る。2人の女性店主は共に子育て中のママということもあり、店で使う材料は安全なものにこだわっている。サブレは厚さ約5ミリの繊細な焼き上がりで、口に入るとサクッと割れて、さっぱりした甘味が広がる。優しい手作りの味が、長く愛される秘訣だ。

お客様が2人入れば、いっぱいになるような小さな間口の店だが、奥の厨房で焼き上げる甘い菓子の香りに誘われて、ひっきりなしに常連が訪れる。昼前にはマフィンなどの焼き菓子数10種類の他、ロールケーキなどの生ケーキも大人気だ。〈CB〉

やぎの形の焼き型もオリジナル。
繊細な食感にこだわりました



店主のつねおかさん(左)と
ときわさん



Biscuitta (ビスケット)

🏠 保谷町3-26-19 (西武柳沢駅徒歩1分)

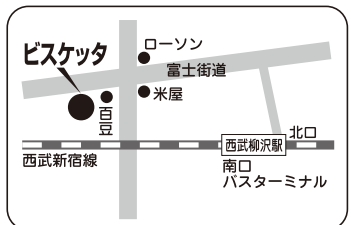
☎ 042-452-1616

🕒 10:00~17:00

定休日：土・日・祝・月曜日

💻 <http://biscuitta.com/>

🚗 駐車場：無し



パイナップルバナラジャム

とろんと甘い 幸せの黄色いジャム



パイナップルバナラジャム 150g 350円、95g 250円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

低農薬・無農薬・有機肥料使用の素材をできる限り仕入れ、それぞれの持ち味を活かしたジャムを作る。丁寧な作りと色合いの綺麗さ、プチギフトにも使えるお手頃価格が好評で、リピーターになるお客様が多い店だ。

細かくカットされた絶妙な舌触りのパインとバナラビーンズの粒がたっぷり入った逸品は、店主の北條さんのお墨付き。

「素材をミックスしたジャムの中でも、パイナップルバナラは相性一番。それぞれの良さを主張しあえる、いい相方を持ったジャム」とのこと。パインの爽やかさとバナラの濃厚さ、2つの甘みが一度に楽しめる、なんとも贅沢な味わいだ。

豊かな気持ちになるひと瓶。どうぞお試しあれ。 <YW>

パンやお菓子やお料理に。幅広い用途で使ってもらえると嬉しいです



店主の北條さん



プチ果房 ヴァリエ

🏠 富士町2-12-27 (東伏見駅徒歩10分)

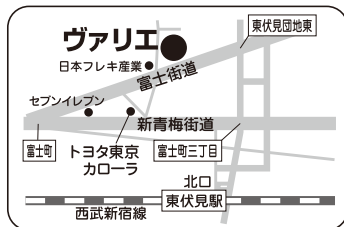
☎ 042-467-0285

✓ 10:00~18:00

定休日: 水・日・祝日

🖨 -

■ 駐車場: 無し



クリームパン

バナラビーンズ入り・自家製カスタードクリームがたっぷり



クリームパン 174円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

買ったばかりのパンを嬉しそうにほおぼる子ども達、店内で無料配布しているコーヒーを片手につろぐご近所さん。いつ来てもお店は笑顔と活気に溢れている。「バナラビーンズの入った自家製カスタードクリームは、毎日丁寧に焼き上げています。素材はシンプルですが、パンが焼き上がった際にどれだけ口溶けの良い、なめらかなお味を楽しんでいただけるかは、このクリームの仕上がりにかかっています」と話すのは、パン成形担当の鈴木さん。カスタードクリームを、溢れんばかりとパン生地に包む作業工程でも、まとめる手の感触でその仕上がりをチェックしているそう。一日に5~6回は焼き上げる“つやつや”の焼きたてを、ぜひ食べて欲しい。 <KM>

お店には常に30~40種の出来たてパンが揃っております



スタッフの
鈴木さん(右)と
松下さん



パンステージ マイ

🏠 富士町3-4-12 (東伏見団地東バス停徒歩1分)

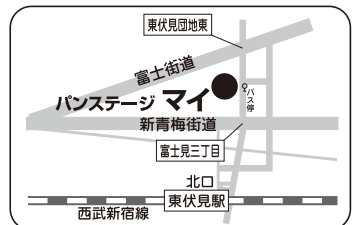
☎ 042-450-5031

🕒 8:00~19:00

定休日: 火曜日

🌐 <http://www.panstage-my.co.jp>

■ 駐車場: 有り (4台)



ライ麦パン

貴重な国産ライ麦粉、天然酵母100%を使ったホンモノの味



ライ麦パン 300円(税別) ※水曜のみ販売

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

その大きさにわりにずっしりとした重さ、ライ麦独特のフルーティな香りと程よい酸味がひろがり、噛みしめるたびに“うま味”が増す。シンプルに頂くのはもちろん、チーズやハムをのせれば、ワインとの相性もぴったり! 原材料には「国産小麦・ライ麦・天然酵母・砂糖・真塩」しか表記されていないところに、こだわりと自信を感じる。保谷もちもち山(平成24年度逸品認定商品)とともに、天然酵母の熟成や発酵に長い時間と手間がかかることが、週1回しか焼けない理由。しかし添加物のない安心して食べられる“ホンモノの味”を求めて各種パンの焼き上がり時間には、ご年配の方から、小さなお子さま連れまで、多くの常連客がみえる。

<KM>

創業時(昭和62年)より100%国産小麦、天然酵母にこだわり続けてきました



スタッフのみなさん



パンの家 ぐれいぷ

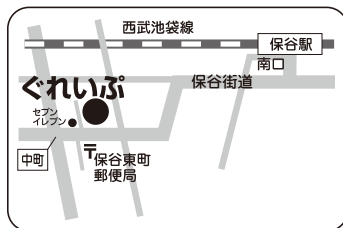
🏠 東町2-16-24 (保谷駅徒歩8分)

☎ 042-424-3272

✓ 10:00~18:00
定休日: 月・日曜日

🌐 <http://www.tokyo-workers.jp/list/tokyo/gureipu.htm>

■ 駐車場: 店の後ろにスペース有り



プチシュークリーム

自宅で手軽に楽しめるかわいいデザート



「プチシュークリーム」クリーム2個付き480円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

生地のおさくさく感をより楽しんでもらえるようにと生まれたのが、平成27年1月に登場した「プチシュークリーム」。生クリームとカスタードクリームを合わせたクリームを別添えにし食べる直前に2つを合わせることで、しっとりでもさくさくでも自分好みに。ころころとしたプチシューは見た目もかわいく、自宅でデザートを食べているという贅沢な気分を味わえる。チョコソースやフルーツ、ナッツなど自分流のアレンジを楽しめ、親子の楽しいおやつ作りにもぴったり。

国内産や西東京市内産の材料を使用するなど安全な素材にこだわる。イートインスペースでは紅茶や緑茶(各420円税込)と共に一休みできる。

〈MH〉

2度焼きで生まれたさくさくの食感、油分控えめのヘルシーデザートです



店長の菊池さん



菓子工房KIQCHI (キクチ)

🏠 東町3-11-2 グランドハイム保谷1階(保谷駅徒歩5分)

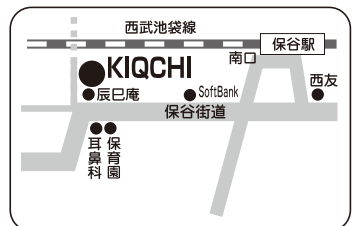
☎ 042-425-3818

🕒 11:00~19:00(木曜12:00~)
定休日: 火・水曜日(注文がある時は営業)

💻 <http://www.kiqchi.jp/>

🚗 駐車場: 無し

※イートインコーナーあり(3席)



きんぴらごぼうかりん糖

生地にごぼうを練り込んだ、風味豊かなかりんとう



きんぴらごぼうかりん糖 410円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

ひとくち食べればフワッと広がるごぼう味、まるできんぴらごぼう“そのもの”を食べているような風味ゆたかな味わい。甘辛醤油の下地に七味とうがらしをちょっぴりきかせ、お子さんでも楽しめる優しいお味に仕上がっている。濃い緑茶と一緒に頂くのはもちろんだが、ビールのおつまみとしてもぜひオススメしたい。平成19年にお目見えして以来、常に人気の定番商品であり、全国菓子大博覧会・名誉総裁賞受賞なのも納得だ。

また、“クリーミーチーズ”や“旭のコンソメ”(350円)といった商品も登場し、いつ来ても「新しい味」に出会える楽しみは変わらず。益々かりんとうの可能性が広がっている。

<KM>

ごぼうのチップを贅沢に練り込みました。食物繊維も豊富でヘルシー!



店長の江原さん



旭製菓

【本社工場直売店】泉町5-16-3（保谷駅徒歩10分）

042-421-4156

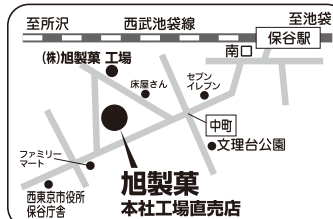
8:30~18:30

定休日：無休（年末年始4日間休み）

<http://www.asahi-seika.co.jp>

■駐車場：有り（6台）

※市内に田無店、ひばりが丘北口店、エミオ保谷店があり



栗羊羹

並ばなくても味わえる、お手頃値段の贅沢品



栗羊羹 380g 850円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

羊羹と最中、甘納豆（夏はお休み）の製造・販売を行っているこちらのお店。吉祥寺にある本店は「行列に並んでも買いたいお店」と、テレビや雑誌にとり上げられるほど有名だ。

全10種のなかでも、年間通して1番の人氣がこの栗羊羹。北海道産の小豆で作ったあんの中に、ふっくらと甘く煮含めた栗がまるごと7〜8個も入っている。また、厳選された素材の美味しさが1棹に濃縮されているので、一口ごとの満足感が高く、少量でも充分と思えるような味わいだ。

贈答用に買う方が多いというのも、その美味しさを皆と分かち合いたいという気持ちの現れなのだろう。独り占めするにはもったいない、こだわりの味を楽しんで。 <YW>

大きい栗を贅沢に使ってこの値段。他のお店ではなかなかありません！



店主の茂木さん



こしの

🏠 ひばりが丘2-6-27（ひばりヶ丘駅徒歩10分）

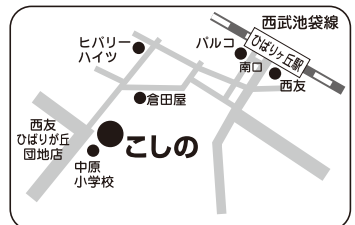
☎ 042-421-8080

✓ 10:00~17:00
定休日：土・日曜日

💻 <http://www.koshino.ecnet.jp/>

■ 駐車場：無し

※店頭にて車を寄せてのお渡しも可能（事前に要問い合わせ）



おつまみ揚げ

お野菜たっぷり！5種の味。おつまみやおやつにも



おつまみ揚げ 1パック (360g) 550円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

「おでんの種は、ここでしか買わない」とご近所の奥様たちに評判なこちらのお店、創業は昭和43年。昔ながらの製法で作られた手作り商品は練り立て、揚げたて！常時20～30種並ぶ。

野菜をたっぷり使った「おつまみ揚げ」はその名の通り“ちょいとお酒のおつまみ”に、ピッタリな5種類の味（紅ショウガ・きくらげ・玉ねぎ人参・きんぴらごぼう・いんげん）が1パックになったもの。軽く炙ったところに、サッと醤油をかけて頂く。飽きのこないシンプルな美味しさは、栄養満点！お子様のおやつにもピッタリな一品。その他、農林水産大臣賞を受賞したはんぺんなどお店のHPは沖縄や北海道のお客様からの注文も入るという実力振りだ。

<KM>

全て自家製、つなぎ（卵）や保存料は一切使用していません！



店主の清水さん(中央)と
初代の清水さんと夫妻



大清(だいせい)かまぼこ店

🏠 ひばりが丘北4-2-25 (ひばりヶ丘駅徒歩2分)

☎ 042-421-7990

✓ 9:30～19:00
定休日：日曜日

🌐 <http://www.kamaboko83.com/index.html>

■ 駐車場：無し

大清かまぼこ店



あんずどら焼

あんずの酸味とあんこの甘さのマリアージュ



黄色のパッケージがかわいい「あんずどら焼」 160円(税込)

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

どら焼き専門店として地元で愛される名店「お菓子處吉乃」。「平成26年度西東京市一店逸品グランプリお持ち帰り部門」でグランプリを受賞した「栗どら」に続き、平成26年度は「あんずどら焼」が一店逸品に認定された。

同店は約30年前からどら焼き作りに取り組んでいるが、材料の配合などを少しずつ変化させ、時代に求められる味を探索。「あんずどら焼」の皮はしっかりと柔らかく、さっぱりした甘さの白あんにあんずの果肉を練り込み、爽やかな酸味が口に広がる。ポイントは口溶けのいいあんずの甘露煮で、上品な味わいが贈答品にもぴったりだ。平成25年には西武柳沢駅南口前に直営店をオープン。定番の土産を手軽に買える。〈CB〉

約10日間、日持ちがするので帰省のお土産にもおすすめです



店長の草木さん



お菓子處 吉乃

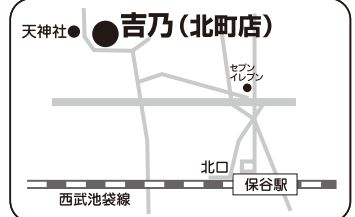
🏠【北町店】北町5-1-31 (保谷駅徒歩15分)
【柳沢南口店】柳沢6-1-2 (西武柳沢駅徒歩1分)

☎️【北町店】042-423-1541
【柳沢南口店】042-462-1980

✅ 10:00~18:00
定休日:【北町】日・祝日／【柳沢南口店】日・祝日

🚗 —

■駐車場:【北町店】有り(3台)／【柳沢南口店】無し



ひじきの煮物

100%国産材料使用、ふっくら炊きあがった“おふくろの味”



ひじきの煮物（150g） 240円

逸品チェック!

お店のこだわりと取材記者のひとこと

小さなスペースには、素材の仕入れから、梱包に至るまでもこだわった「自家製総菜」がズラリ30種類は並ぶ。どれも真空パック包装。そのまま温めてすぐに食べられるのが嬉しい。
“昔食べた母の味”にこだわる店主・和知（わち）さんのつくる「ひじきの煮物」、主役のひじきはその太さが特徴の千葉県産・房州ひじき、出汁には羅臼みみ昆布を使用。そこへ醤油、国産しいたけ、にんじん、油揚げ、さつま揚げを合わせ、柔らかくうま味たっぷりに炊き上げた。白いご飯との相性は抜群、炊きたてごはんには混ぜ入れてもよし。「対面販売だから、素材や調理の過程などなんでもお答えできますよ」と笑顔で話す和知さん。商品やお客様に対する愛情に溢れている。 〈KM〉

オール国産品で作ったひじきの煮物、安心してお召し上がり頂けます



店主の和知さん夫妻



桔梗



下保谷4-11-6（保谷駅徒歩5分）



042-438-0265

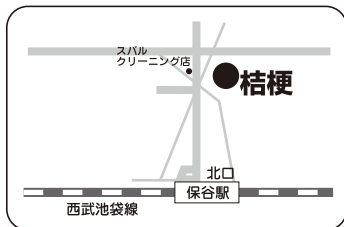


月～金曜日10:00～19:00／土曜日11:00～18:30
定休日：日・祝日



—

■駐車場：無し



……西東京市の一店逸品事業 選考の経緯……

食品の選考は毎回過酷です。

決められた日時に複数のお店を訪問し、試食をして選考を行うからです。さらにお持ち帰り商品は選考委員会の場に集めて、一つ一つ試食をしながら意見交換を行って決定をしております。

つまり、ラーメンを食べた1時間後にカレーうどんを食べるなんてことや、ケーキの直後にどら焼きを食べるなんてこともあります。

それでも、試食するものがすべておいしくて、ついつい完食してしまいましたので、お腹いっぱい選考委員会でした。

そんな選考の場面も想像しながら、西東京市の逸品をお楽しみいただければと思います。

西東京市一店逸品事業 運営委員会／選考委員会



……………逸品ステッカーについて……………

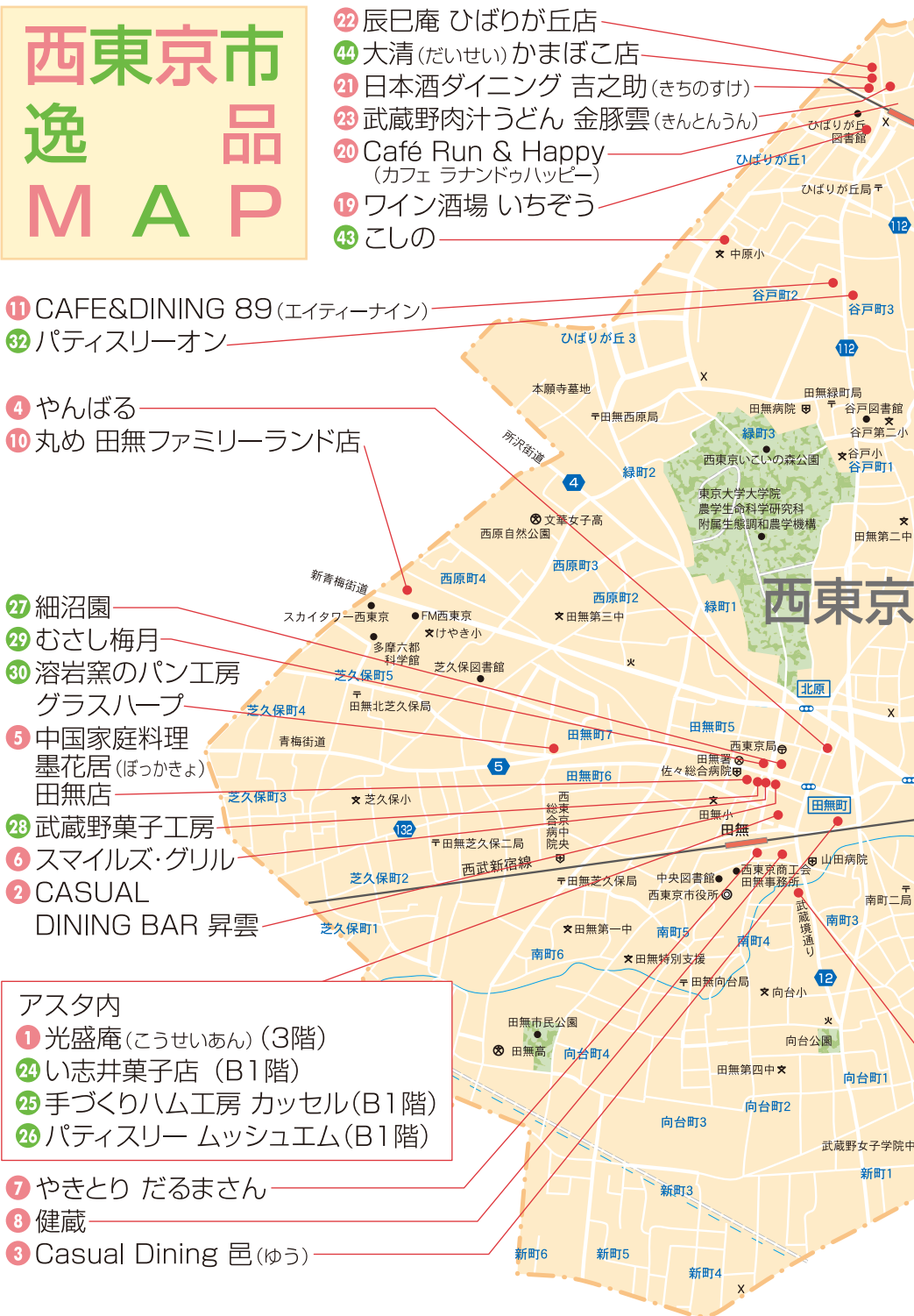


このステッカーは、西東京の一店逸品として認定されたお店に貼ってあります。

シンボルマークは公募を行い、新潟県在住の方の作品が選ばれました。人差し指を掲げた手をお店の方とお客様両方の笑顔でキャラクター化した物です。

ステッカーのあるお店は全て西東京商工会の会員事業所です。安心してこのステッカーを目印にお越しください。

西東京市 逸品MAP



応援コメント

大清かまぼこ店さんは卵を使わない昔ながらの作り方で、卵アレルギーの息子がばくばく食べています。
(柳沢 H. Tさん)

何杯の一粒ラーメンと
何個のKIQCHIシュークリーム
が胃袋の中に入ったことか？
もう、脳が要求するんです
(#^_^#)
(保谷町 K. Hさん)

養老最中おいしくて好きです。
どら夢すこもお気に入りです！
(南町 N. Aさん)

旭製菓さんの小松菜かりん糖は
お土産に最適です
(向台町 T. Iさん)

グラスハープさんの塩豆あんぱ
ん、月1の病院帰りに買ってま
す。病み付きです(笑)
(ひばりが丘 T. Dさん)

いつもおいしくたべてます！
(中華そば一丸)
(泉町 K. Sさん)

鳥ぶんさんの釜めしは
本当においしいです！
(東久留米市前沢 S. Sさん)

栗どら美味い！
あんずどら焼きも好きです！
(練馬区 R. Tさん)

KIQCHIのシュークリームは特
に美味しい。ケーキもオススメ。
(泉町 K. Tさん)

田無に引っ越してきて約4年。
今回のこの企画を知って、いろ
んなお店を訪ねてみたくなりま
した。
(田無町 M. Sさん)

墨花居は高齢者でも美味しくい
ただけるさっぱりとした中国料
理で気に入っています。
(芝久保町 S. Hさん)

一丸中華そばは、子供も大好き！
小食な子ですが、ここのラーメ
ンなら一人前を食べ切ります。
(富士町 M. Sさん)

すべてのお店の商品が逸品で、
買うのが楽しいです。
(ひばりが丘 K. Sさん)

だるまさんは
何をいただいても美味！です。
やきとりは肉が大きく食べ応え
がありジューシーです。
(田無町 J. Fさん)

吉乃さんの一店逸品には栗どら
が認定されていますが、実はあ
んずどらもとっても美味しいん
です。友人に薦めたところ、今
では栗どらとあんずどらを半々
の割合で購入しているそうです。
(埼玉県新座市 N. Nさん)

ごあいさつ

西東京市の一店逸品の冊子を最後までご覧いただき、心よりお礼申し上げます。平成24年度にスタートした本事業も、皆様方の応援により4年目を迎えました。認定された商品は100点を超えましたが、毎回「西東京にこんな商品があったのか！」という驚きの声を頂戴しています。

私自身、何点も購入しましたが、どれも魅力的な商品で西東京の逸品にふさわしいものばかりです。

小規模事業者を取り巻く経営環境は厳しいものですが、皆様が冊子に手にして逸品を巡っていただくことで、お店も元気になります。この冊子があなたの知らなかった西東京市を再発見していただく一助になれば幸いです。

西東京商工会 会長 大河内 一紀
(平成27年 8月)





「西東京市の一店逸品」の情報はこちらから！



<http://www.ittenippin.com/>



facebook

「西東京市の一店逸品 よいもの発見！逸品めぐり」

発 行 日 2015年8月26日 発行

発 行 所 西東京商工会

田無事務所 〒188-0012 東京都西東京市南町5-6-18 (042) 461-4573

保谷事務所 〒202-0005 東京都西東京市住吉町6-1-5 (042) 424-3600

[編 集] J:COM西東京

[協 力] エフエム西東京

[写 真] 渡部 光浩 橋爪 透

[取 材] 小原田 泰久 柿本 珠枝 徳丸 由利子 馬場 千枝

廣田 亜希子 堀内 まりえ 三好 希世乃 渡部 まどか 渡辺 タ妃子

[取材手配] J:COM西東京

[印 刷] (有)オーロラ印刷

[デザイン] (株)クリーク

西東京市生活文化スポーツ部 産業振興課

© 2015 Nishitokyo Shokokai Printed in Japan

— 本冊子に掲載されている記事・図版・写真等の無断掲載・複製・転載を禁じます —